

BENTOSTAB GRANULES

CLARIFICACIÓN - VINIFICACIÓN

Bentonita desproteizante granulada

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

BENTOSTAB GRANULES es una bentonita cálcica activada que se presenta en forma granulada. La reaglomeración de bentonita ofrece las siguientes ventajas:

- Facilidad de utilización y seguridad de empleo.
- Mejor dispersión.
- Disminución del tiempo de hinchazón.
- Mayor eficiencia.

↓ MODO DE EMPLEO

Vierta la bentonita poco a poco en 20 veces su peso de agua fría y remover vigorosamente para evitar la formación de grumos.

Dejar reposar la suspensión durante 6 a 12 horas.

Mezcle nuevamente antes de agregar la bentonita al vino.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- Mosto : de 30 a 100 g/hL
- Vino : de 10 a 70 g/hL

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En sacos de 25 kg

Almacenar en un local seco, bien ventilado, exento de olores, a una temperatura entre 5 y 25°C. Una vez abierto el producto debe utilizarse rápidamente.